



# 紀平真理子のオランダ通信

第5回

## フリースランドの酪農家訪問記(1)

### プロフィール

1985年、愛知県名古屋市生まれ。南山大学外国語学部スペインラテンアメリカ学卒業後、コンタクトレンズメーカーで国内・海外業務に携わる。夫の駐在帯同で2011年12月からオランダのアムステルダム市に在住。父の家庭菜園を見て農業に興味を持っていたこともあり、すべてにおいて実利的で交渉上手なオランダ人によるオランダ式農業に魅了されたという。

### 約70%が自然放牧のオランダ

現在、受講しているビジネス経済学の先生の実家が、家族経営の酪農家だということを知り、オランダ北東部のフリースランド州を訪ねた。同州は50〜100頭の乳牛と肉牛を飼養する農家が1480軒と最も多く、100〜200頭が830軒、500頭以上も存在し、乳牛と肉牛を合わせて26万頭(100ha当たり約130頭)を有するまさに畜産州である。オランダの農家の間ではこんなジョークがあるそうだ。「クオリティーが低いものしか作れない農家は、都市に憧れ、農場を捨てる」

その言葉どおり、同州の力のある農家は捨てられた農場を買い取り、経営面積を拡大し続けている。

今回、訪れたのは人口約1300人のアウデミールドゥム村にあり、70頭の乳牛を管理する中規模の酪農家「Durrk Wieke En Haarsma 農場」だ。到着時刻の関係でランチをごちそうになった。グレイビーソースで煮た牛肉、こぶきイモ、甘く煮たニンジンをお皿の上で混ぜ合わせていただく。ケチとして有名なオランダ人らしく、最後の最後までスプーンできれいに食べるのが特徴だ。そして、同じお皿で桃のコンポート(果

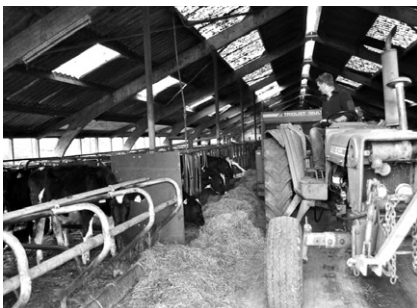
物をシロップやワインで煮込んだ菓子)、搾りたての牛乳でつくったフロマージュ(チーズのこと、日本で販売されているカップデザート約4個分の量)と続いたが、かなりの量を速いスピードで食べていたのは驚いた。「農家はすぐに仕事に戻るの、食べるスピードが速い。朝も早く、午後も体力を使うため、お昼にボリユームのある料理を食べるのよ」と聞いて納得した。私が住むアムステルダムではなかなか経験することのできない伝統的なオランダの食事風景だった。

オランダでは2001年に比べ減少はしているものの、今なお約70%の牛が自然放牧されている。160頭以上を有する大規模酪農家は放牧を避ける傾向にあり、40頭以下の小規模酪農家は92%が放牧を選ぶ。また、牧草地である北西部と比較すると、耕地である南部やフリースランド州を含む北東部は放牧の割合が低い。今回、訪問した農場では夏期の間、子牛や育成牛(1〜2歳)以外は朝の搾乳後から夕方

搾乳後から夕方



Haarsma夫妻



牛舎内の育成牛への牧草サイレージの給餌風景

乳時間まで放牧させるといふ。夜間も牛舎内で動き回るフリーストール方式を採っている。生後1カ月未満の子牛は野外の柵内、育成牛は風通しが良く、明るい牛舎内で元気に動き回っていた。Durrkは、「ヨーロッパでは動物愛護団体の権力が強く、できるだけ自然な状態で育成することが必要なんだよ。近ごろはほとんどの牛舎は風通しが良く、光が入るように工夫されているよ」と教えてくれた。

オランダといえば「チーズ」というイメージを持っている人も少なくなく、電車に乗ると至る所で放牧風景が広がっている。今回は、チーズと乳製品産業を支えているオランダ酪農について基本情報だけでなく、飼料や実際に酪農家に浸透している技術、酪農家の戦略についても言及する。